

Organitza



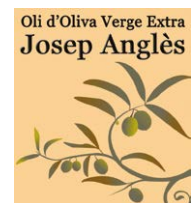
Patrocina



Col·labora



La Conca 5.1



NOVATEC 2013
CONTRAT I SERVEIS PER COLECTIVITATS

Pla Industrial del Clar | C/ Arrens, 17 - 40800 TARRAGONA
Tfn. (+34) 987 94 54 29 | Fax (+34) 977 00 00 | novatec2013@comarcas.com

10 i 11
de Novembre

SANTA COLOMA DE QUERALT



Degustacions

Preu dels tiquets: 6€

ELS TIQUETS DONEN DRETA A:

Cinc degustacions
Entrar en el sorteig d'àpats per dues persones en els restaurants
participants a Safrània i de lots de productes de Safrània

Preu de la copa: 1€

Tallers i tastos

Venda de tiquets pels tallers al punt
d'informació de la Fira

Participants

Cellers

- Celler Carles Andreu (Pira)
- Celler Portell -Vinícola Sarral (Sarral)
- Clos Montblanc (Barberà de la Conca)
- Mas de la Sabatera (Prenafeta, Montblanc)
- Vins de Pedra (Montblanc)

Restaurants

- Cal Jordi (Montblanc)
- Carnaby (Montblanc)
- El Molí del Malloí (Montblanc)
- Gustus (Montblanc)
- La Canal Restauració (Montblanc)
- Sant Francesc Restaurant (Montblanc)

Productors

- Aromis de la Conca (Montblanc)
- Cooperativa Aresta (Santa Coloma de Queralt)
- Gremi de Forners de Tarragona
- Licors On The Rocks (Vimbodí-Poblet)
- Mel Roig (Vilaverd)
- Miracle (Montblanc)
- Moli del Rafelet (Deltebre)
- Som terra de safrà (Santa Coloma de Queralt)

Formatgers

- Formatges Camps (El Palau d'Anglesola)
- Formatges artesans de Ponent (Almacelles)
- Formatges Sant Gil d'Albió (Albió)
- Formatgeria de Tòrrec (Vilanova de Meià)

Per a més informació:

OFICINA MUNICIPAL DE TURISME
Telèfon: 977 86 17 33
turisme@montblanc.cat

f /turismemontblanc
t @TurMontblanc
i @montblanc_medieval
#Safrània2017
#montblancmedieval

www.safrania.cat

Safrània

10 ANYS

FIRA DE PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE LA CONCA DE BARBERÀ



DEGUSTACIONS DE

- Vins i Caves
- Formatges artesans
- Productes agroalimentaris de la zona

Show cooking

I MOLT MÉS!!

3,4 i 5 novembre 2017
MONTBLANC

Antiga església de Sant Francesc



Divendres 3

Església de Sant Francesc

19.30 - 23.30 **4+5 A TAULA** Sopar sota els arcs gòtics de l'església de Sant Francesc, amb les creacions de quatre cuiners i cinc cellers de la DO Conca de Barberà. Vins, tapes, racions i platets a escollir. **Restaurants participants:** Gustus Càtering, La Canal restauració, Restaurant Carnaby i Sant Francesc Restaurant | **Cellers participants:** Carles Andreu, Clos Montblanc, Mas de la Sabatera, Vinícola Sarral i Vins de Pedra | **Productors participants:** On the Rocks | **Música en directe amb Leimotiv.** Organitza Associació d'Empresaris d'Hostaleria de la Conca de Barberà.

Dissabte 4

9.00 - 13.00 **SORTIDA BOLETAIRE A ROJALS** a càrrec de Dídac Espasa i Paco Barrajón de Tòfona de la Conca. Adreçat a tot tipus de públic. Preu: Gratuït (inclou servei de bus amb sortida i arribada a l'avinguda Manel Ribé de Montblanc) **Cal fer reserva prèvia a pnplet@gencat.cat o trucant al 977 87 17 32**

Aquesta activitat commemora la celebració de l'any del turisme sostenible. Alguns dels bolets collits els utilitzarà el xef Sergi de Meià a la "cuina en directe" de diumenge dia 5 a un quart d'una a la cuina central ubicada dins l'antiga església de Sant Francesc

9.30 **VISITA A CAMPS FLORITS DE SAFRÀ** amb reserva prèvia trucant a l'Oficina de Turisme 977 86 17 33

Església de Sant Francesc i claustre annex

11.00 **BENVINGUDA A LA FIRA** amb Josep Ardila, presentador de Safrània
11.15 **10 ANYS DE SAFRÀNIA** amb Joaquim Queralt, cap de l'Oficina de Turisme de Montblanc
11.45 **CUINA EN DIRECTE** Canelons de foie amb alvocat i vinagreta de vainilla, llima i whisky amb Jordi Silvestre del restaurant Cal Jordi de Montblanc
12.15 **CUINA EN DIRECTE** Consomé de safrà i vieires amb carbó de iuca amb Carlos Barneda de Sant Francesc Restaurant de Montblanc
12.45 **PONÈNCIA** La tradició artesanal de l'arròs del Molí de Rafelet amb els germans Margalef d'El Molí del Rafelet de Deltebre
13.15 **CUINA EN DIRECTE** Arròs de muntanya amb ànec, sípia i sobrasada amb el xef Matías Fernández de Quinoa Restaurant de Falset
13.45 **PONÈNCIA** El pa de mestral amb Jordi Andreu, President del Gremi de Forners de Tarragona i Joan Pérez, forner de renom al territori
14.15 **PONÈNCIA I CUINA EN DIRECTE** Aplicació a la cuina de la merma del formatge amb Josep Martí de Formatges Sant Gil d'Albió i els cuiners de Safrània
14.45 **SORTEIG D'ÀPATS** per a dues persones
15.00 **ATURADA PER DINAR**

17.30 **OBERTURA DE LA FIRA**
17.45 **CUINA EN DIRECTE** per infants amb Lluc Calls participant de MasterChef Junior 2
18.00 **TALLER DE DESBRINATGE DE FLORS DE SAFRÀ** amb Aromis i Som terra de safrà (a l'estand Som Terra de Safrà)
18.15 **CUINA EN DIRECTE** Fricandó de rap de Cambrils amb bolets de temporada i llagostins de Sant Carles de la Ràpita amb Mercè Prado del restaurant Casa Gallau de Cambrils
18.45 **PONÈNCIA** Com construir un blog amb el gastroblogger José María Toro @bloghedonista
19.15 **CUINA EN DIRECTE** Timbal de tardor amb salsa exòtica amb Laura Calvo cuinant per La Bàscula Ecocentre de Montblanc
19.45 **CUINA EN DIRECTE** Cua de bou amb pera i vi negre trepat de la DO Conca de Barberà amb Pep Trullols i Nati Camps de l'Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt
20.15 **CUINA EN DIRECTE** Secret ibèric amb favetes i bolets amb Dionisio Hernández i Marina Núñez del restaurant Julià Mallol de Valls
20.45 **SHOWCOOKING FINAL**
21.15 **SORTEIG D'ÀPATS** per a dues persones i d'un lot de productes de Safrània
21.30 **TANCAMENT DE LA FIRA**

Claustre de Sant Francesc

II VERMUTADA POPULAR I MUSICAL

12.00 - 14.00 **DEGUSTACIONS** amb Vermuts Miró, On The Rocks, Vermouth Olave i Vermut Cori
12.15 **PREGÓ INAUGURAL** a càrrec de Joan Tapias, expert en el món del vermut i propietari del Museu del Vermut de Reus
12.45 **CONCERT AMB JOAN PAU JÀVEGA I APALANKE** en acústic

Sala de tast aforament limitat

11.00 - 12.00 **TALLER INFANTIL PIRULETES DE XOCOLATA** amb Lluc Calls, concursant de MasterChef Junior 2 i Joan Ollé. Preu: 2€. Inscripcions del 30 d'octubre al 3 de novembre a l'Oficina de Turisme (977 86 17 33 o turisme@montblanc.cat)
18.00 **TALLER COM ELABORAR MAGDALENES VEGANES AMB FARINES DE VARIETATS LOCALS:** l'exemple del sègol i del fajol, a càrrec de la Fleca Cooperativa Aresta de Santa Coloma de Queralt. Preu: 2€
19.30 **TAST RECORREGUT VITIVINÍCOLA** de Carles Xuriguera amb la presència dels següents cellers i els seus elaboradors: Abadia de Poblet amb Ricard Rofes, Celler Carles Andreu amb Bernat Andreu, Celler Solà d'Ares amb Toni Sánchez-Ortiz, Celler Vins de Pedra amb Marta Pedra, Sicus Cellers amb Eduard Pié, Succés Vinícola amb Mariona Vendrell i Vins del Tros - Joan Bada. Preu: 5€
Venda de tiquets pels tallers al punt d'informació de la Fira
Inscripcions a laconca51@gmail.com

Diumenge 5

9.30 **VISITA A CAMPS FLORITS DE SAFRÀ**
Amb reserva prèvia trucant a l'Oficina de Turisme 977 86 17 33

Església de Sant Francesc i claustre annex

11.00 **BENVINGUDA A LA FIRA**
11.15 **CUINA EN DIRECTE** Garrinet amb verdures i bolets de tardor amb Josep Lahuerta del restaurant El Molí del Mallol de Montblanc
11.45 **CUINA EN DIRECTE** Peus de porc amb foie i salsa de mandarina amb Jordi Silvestre del restaurant Cal Jordi de Montblanc
12.15 **CUINA EN DIRECTE** La cuina dels bolets amb Sergi de Meià, cap de cuina i titular del Restaurant Sergi de Meià de Barcelona, amb la col·laboració del Paratge Natural de Poblet i el Centre d'Història Natural de la Conca de Barberà
12.45 **PRESENTACIÓ DE LA CAMpanyA EXPERIÈNCIA SAFRÀ** a càrrec de Joan Cartanyà d'Aromis de la Conca
13.15 **CUINA EN DIRECTE** amb Joan Ollé
13.45 **PONÈNCIA** Sopar de tapes amb Natàlia Rodríguez de Ca la Cova de Vimbodí
14.15 **SHOWCOOKING FINAL**
14.45 **SORTEIG D'ÀPATS** per a dues persones i d'un lot de productes de Safrània
15.00 **FI SAFRÀNIA 2017**

Claustre de Sant Francesc

II VERMUTADA POPULAR I MUSICAL

12.00 - 14.00 **DEGUSTACIONS** amb Vermuts Miró, On The Rocks, Vermouth Olave i Vermut Cori
12.15 **CONCERT AMB XAVI NUEZ I GEMMA HUMET**

Sala de tast aforament limitat

11.00 - 12.30 **TALLER INFANTIL DE MANDONGUILLES** amb Natàlia Rodríguez de Ca la Cova de Vimbodí. Preu: 2€. Inscripcions del 30 d'octubre al 3 de novembre a l'Oficina de Turisme (977 86 17 33 o turisme@montblanc.cat)
Venda de tiquets pels tallers al punt d'informació de la Fira

Activitats Paraleles

Dissabte 4

III DIADA DELS GEGANTS I NANOS CENTENARIS DE MONTBLANC

17.00 **PLANTADA** a la Plaça Major
18.00 **CERCAVILA** fins a Sant Francesc
Organitza: Gegants de Montblanc

Visita un camp de SAFRÀ

